

ERWEITERUNG STADTGASTHOF „DREI LINDEN“

NEUENBERG



BLICK IN DIE GESCHICHTE

„Der Fuldaer ging schon immer zum Henning“, beschreibt Stefan Henning (3. Generation) den Kultcharakter des Stadthofs „Drei Linden“. Seit 1913 befindet sich der über Kreisgrenzen hinaus bekannte Gasthof in Familienbesitz. Er ist heute genauso angesagt wie Fuldas Stadtteil Neuenberg, der sich südwestlich des Stadtkerns befindet, sich direkt an die Fulda schmiegt und einer grünen Oase mit zahlreichen architektonischen Blickfängen gleicht.

Ursprünglich hieß die Restauration einmal Gasthof zum Kaiser Friedrich, doch den Nationalsozialisten passte der Namen nicht – und so verschwand dieser 1933 von der Bildfläche. Heute erinnert noch ein Kaiser-Friedrich-Zimmer an die Anfänge. Seit Anbeginn zeichnet sich das Haus durch eine sehr gute Küche aus. Hier treffen alle Gesellschaftsschichten zusammen – vom Regierungspräsidenten bis zum Otto-Normalverbraucher ist jeder willkommen. / mlu

Töpfe für neue Küche aus Paris geholt

Anton und Bettina Henning investieren mit viel Gespür für den Zeitgeist

FULDA. Anton Henning (37) krenzte schon als Kochlehrling im Romantik-Hotel Goldener Karpfen Gaumenfreuden, verfeinerte seine Kochkünste in seiner Zeit in Stuttgart unter den Fittichen von TV-Koch Vincent Klink, schwingt seit zehn Jahren im elterlichen Betrieb „Drei Linden“ den Kochlöffel – und ist seit der Übernahme der namhaften Restauration vor vier Jahren an der Seite seiner Frau Bettina zu einem Chef mit viel Gespür für den Zeitgeist gereift.



Anton und Bettina Henning mit ihren Kindern Oskar (links) und Tim mit Pariser Kochgeschirr in der neuen Küche. Fotos: Mirko Luis

Von **Mirko Luis**
mirko.luis@mguv.de



Rund eine halbe Million Euro hat der Jungunternehmer für den Umbau und die Erweiterung von Stadthof und Metzgerei in die Hand genommen. Von den Investitionen profitieren nicht nur Tagesgäste im gastronomischen Bereich, sondern auch die Hotelgäste (25 Zimmer/40 Betten), in der Mehrzahl Touristen.

Bei der konzeptionellen Gestaltung des Gesamtbildes holte sich Anton Henning bei Innenarchitektin Michaela Voß-Bergsieker und Architekt Tim Bergsieker fachlichen Rat im Sauerland.

Die Umsetzung der Pläne erfolgte komplett über einheimische Handwerksfirmen, die ihr fachliches Können eindrucksvoll unter Beweis stellten. Nach nur zwei-monatiger Bauzeit – wenige

Tage vor dem Lockdown – war das mit viel Liebe zum Detail realisierte Projekt abgeschlossen. Das Ergebnis – sowohl optisch als auch haptisch – kann sich mehr als sehen lassen: Wo sich noch Weihnachten 2019 das als Treffpunkt von Privat- und Geschäftsleuten gern und oft genutzte Wohnzimmer befand, lädt jetzt eine geschmackvoll eingerichtete

Gaststube beziehungsweise ein schicker Frühstücksraum zum Verweilen ein. Durch die dort geschaffenen 25 Plätze erhöht sich die Kapazität des Hauses auf gut und gern 150 Plätze im Innenbereich. Im Außenbereich lädt bei schönem Wetter noch ein uriger Biergarten (120 Plätze) unter alten Bäumen zum Verweilen ein. Der neugestaltete moderne Küchentrakt wurde mit viel technischem Know-how und Sachverstand an die heutigen Bedürfnisse angepasst und verbessert die Arbeitsabläufe für die drei Kö-

che (Anton Henning mitgezählt) und zwei Kochlehrlinge.

Bereits beim Betreten der neuen Räumlichkeiten spürt die Kundschaft sofort „das gewisse Etwas“. Der lichtdurchflutete Verkaufsraum der Metzgerei bereitet mit Empfangstheke, regionalem Einkaufspunkt und frischen Metzgerprodukten mit fuldischen Hausmacherwurstspezialitäten Freude pur. „Wobei“, wie Anton Henning verrät, „die Klassiker von meinem Vater produziert werden.“ Er selbst sei nicht nur Koch, sondern habe seine Karriere mit einer Lehre als Fleischer bei Metzger Reith in Künzell begonnen. Später machte er noch seinen Meister. Nicht unerwähnt lässt Anton Henning sein Hobby – die Jagd. „Wobei das Wild, das dort erlegt wird, hier auch verarbeitet wird.“

Die breite Produktpalette seines Gasthauses werden übrigens um die Produkte des Betriebes seiner Frau Bettina (36) ergänzt, die seit drei Jahren die Metzgerei Wiegand in Bronnzell führt – unter anderem bekannt durch eine eigene

kleine Rinderzucht. „Drei Linden“ hat aktuell 20 Beschäftigte, die Metzgerei in Bronnzell 18. Die Meisterin im Fleischerhandwerk, die ursprünglich einmal mit einer Profikarriere im Springreiten geliebäugelt, sich dann aber zur Fortführung der Familientradition entschieden hatte, lernte ihren Mann übrigens beim föllischen RoMo 2010 kennen. Seither bereichert das Paar Fuldas Gastronomiewelt mit Klassikern à la „Hennings Böffstöck“ genauso wie zum Beispiel mit ausgefallenen Menüs, Jacobsmuschel-Spezialitäten oder Beef-Tasting-Events. Die aufopferungsvolle Unterstützung der Eltern – Stefan und Karin Henning sowie Hubertus und Karin Wiegand – wertschätzt das das junge Paar. „Sie sind durch nichts zu ersetzen.“

Für die Ausstattung der neuen Küche stieg Bettina Henning mit ihrem Mann tatsächlich in den 20er Richtung Paris. „Es war immer sein Traum, Kochtöpfe und Pfannen bei einem Ausstatter für französische Küchen zu kaufen, sollte er mal eine nagelneue Küche haben“, verriet Bettina Henning. Apropos Paris: Frankreich-Liebhaber werden auch auf der Speisekarte nicht enttäuscht: Wie wär's mit einer Rataouille?



Wurstspezialitäten aus der eigenen Produktion.



Links der neue Thekenbereich, in der Mitte der neue Verkaufsraum und rechts das zur Gaststube umgebaute ehemalige Wohnzimmer.



Auf eine
erfolgreiche
Zukunft!

metzgerei
wiegand

Bronnzeller Str. 37 · 36043 Fulda · Tel. 0661/48363